

優しい甘さが美味しい

鬼まんじゅう



調理時 約 90分

材 料 4個分

さつまいも 125g
塩 少々

砂糖 35g
薄力粉 50g

水 適量

8号マフィン型(紙) 4枚

作り方

1. さつまいもは1cm角に切り、10分程水にさらします。
2. 1をザルに上げて水気を切り、砂糖をまぶして1時間以上おきます。
3. 薄力粉を加え、まぶします。
4. アルミカップに紙製のマフィン型を入れ、3の生地をスプーンなどで入れます。
5. 鍋に水を2cmの高さまで入れて沸かします。そこに4を入れて蓋をし、中火で8分加熱、消火。5分減圧。